



# MONDO VEG

Luoghi, eventi ed emozioni

## MODENA BENESSERE FESTIVAL

La quarta edizione apre le porte al mondo veg

Sabato 25 e domenica 26 novembre, a ModenaFiere, avrà luogo la manifestazione incentrata sul benessere a 360 gradi: dall'alimentazione biologica e vegetariana a quella gluten free, dalla cosmesi certificata alle discipline per il corpo (come yoga e arti marziali) e quelle per la mente (ad esempio meditazione e training autogeno), dall'abbigliamento in fibre vegetali agli accessori ecocompatibili per la casa e la cura della persona.

Il Festival riserverà inoltre una sezione alla cultura e all'alimentazione vegana, con un'area dedicata all'incontro tra Chef, autori di libri e il pubblico. Inoltre Cristiano Bonolo, Chef di Vegolosi.it, cucinerà piatti vegani e svelerà i segreti per realizzare ricette

golose e salutari. Ampio spazio anche alla cosmesi naturale e biologica certificata, senza sostanze dannose, tossiche o allergizzanti (con oltre 50 aziende qualificate provenienti da tutta Italia) e all'alimentazione gluten free.

I celiaci potranno trovare prodotti delle migliori aziende del settore con spunti per l'uso degli alimenti senza glutine.

[www.modenabenessere.it](http://www.modenabenessere.it)



## UNA TAVOLA TUTTA NATURALE

Dall'azienda fiorirà un giardino, piatti in bamboo pratici e biodegradabili

Fiorirà un giardino è un'azienda italiana che, da più di venti anni, crea e commercializza prodotti in tutto il mondo. Il rispetto per l'ambiente è alla base di questo marchio che produce arredi, tessuti, oggetti, profumi e cosmetica naturale rigorosamente Made in Italy.

Non ci si dimentica nemmeno della qualità: ogni singolo oggetto infatti è stato disegnato con estrema attenzione e raffinati particolari. Ad arricchire la già vasta gamma di accessori in lino, cotone, vetro borosilicato, fibra di cellulosa, gres, legno e latta riciclata (dall'allestimento della tavola alle decorazioni per la casa e all'abbigliamento) una linea di piatti e posate in bamboo usa e getta biodegradabili dai toni neutri e naturali, capaci di donare un tocco country alla casa ma anche ad eventi, ristoranti, hotel e bed&breakfast. All'interno del sito di fiorirà un giardino (il cui showroom si trova a Villa Ottelio De Carvalho a Buttrio, Udine) è possibile iscriversi alla newsletter e ottenere tutte le informazioni su prezzi ed eventuali ordinazioni.

[www.fioriraungiardino.com](http://www.fioriraungiardino.com)



### UNA MODA CHE CELEBRA LA CULTURA DEL RISPETTO

#### Nemanti Milano, scarpe vegan belle e di qualità

A distanza di quattro anni dalla nascita, il marchio di scarpe cruelty free "Opificio V" si ripresenta con il nome di "Nemanti Milano" in occasione della Milan Fashion Week 2017 Autunno-Inverno. Resta però invariato il desiderio di tutelare ogni forma di vita e il Pianeta in generale: tutti i materiali utilizzati sono vegan; grazie all'impiego di tessuti di origine vegetale, spesso frutto di riciclo, i prodotti sono a basso impatto ambientale; l'assenza di delocalizzazione all'estero permette di sostenere la tradizione e il lavoro delle realtà nostrane. I materiali utilizzati vanno dai più tradizionali lino, cotone cerato e legno a materiali più innovativi come l'Alcantara e l'ecopelle derivata dagli scarti della produzione di cereali. La collezione Primavera-Estate 2018 vedrà inoltre impiegata anche la pellemela, ottenuta dai torsoli delle mele scartati dalle industrie agroalimentari, e la cellulosa pura al 100%.

[www.opificiov.com](http://www.opificiov.com)



### LA NOSTRA BELLEZZA COMINCIA A TAVOLA

#### L'importanza di una dieta vegana per pelle, capelli e unghie in salute

Tutti abbiamo a cuore la nostra bellezza ed è fondamentale prendersene cura in modo naturale. "Prima di qualsiasi prodotto o trattamento cosmetico, conta quello che mangiamo: infatti cibo e bellezza sono strettamente collegati", afferma la Dott.ssa Maddalena Montalbano, medico dermatologo e specialista in medicina estetica a Milano. Oltre ad assumere 2 l di acqua al giorno, è necessario integrare l'alimentazione con: vitamina A (frutta giallo-arancione e rossa e verdure come cavolo, broccolo e spinaci), per un'azione antiossidante; vitamina E (olio di oliva e di germe di grano), con proprietà antiradicali; vitamina C (verdure rosse, gialle e arancioni); vitamina B5 (grano saraceno, pappa reale, polline, cereali integrali e nocciole), per stimolare la rigenerazione cellulare; vitamina H (pomodori, piselli, fagioli, spinaci e noci), per ristrutturare cute, capelli e unghie e con azione antinfiammatoria; vitamina F (olio di oliva, ribes nero, vegetali a foglia verde, zafferano, avena e frutta secca), per un corretto apporto di acidi grassi essenziali per l'idratazione cutanea.



## LINEA PET PRO MED

Detersione 100% veg  
per i nostri amici a 4 zampe

Questa gamma di prodotti è stata studiata e ideata per la cura e l'igiene degli animali domestici. Qualità, rispetto per l'ambiente e ingredienti vegani sono le tre caratteristiche che identificano gli Shampoo Igiene e Shampoo Delicato 100% VEGANI. La loro formulazione è estremamente delicata e i componenti sono solo di derivazione vegetale. In questo modo il pelo risulterà lucido e morbido mantenendo un pH neutro, senza alcuna possibilità di irritazione. Lo Shampoo Delicato si avvale delle proprietà protettive dell'alga rossa e dell'estratto di avena, con un'azione lenitiva ed emolliente, mentre quello Igiene, con la presenza dell'olio essenziale di timo, ha proprietà antibatteriche e deodoranti.

[www.petpromed.it](http://www.petpromed.it)



## LA SCUOLA DOLCI VEGANI

Per la prima volta in Italia,  
una scuola online esclusivamente dedicata  
alla pasticceria vegana

La Vegan Pastry Chef Maria Luisa Lucherini, accreditata VeganOk, ci accompagna in un meraviglioso viaggio nel mondo della pasticceria veg grazie a una nuova e particolare metodologia di insegnamento, che riesce a ricreare tramite il web l'atmosfera di un corso dal vivo. L'allievo, grazie a video tutorial, diventa capace di creare in completa autonomia dolci gustosi, usando ingredienti naturali e trovandosi comodamente a casa propria, con costi decisamente più contenuti. Attenzione però: non si tratta di un semplice sito di ricette, i corsi di DolciVegani sono infatti pensati per insegnare le proprietà degli alimenti in modo approfondito, rendendo l'allievo indipendente dalle preparazioni preconfezionate. Si avrà la possibilità di mettere in pausa e riguardare i passaggi più importanti, confrontarsi con altre persone che hanno intrapreso lo stesso percorso e disporre di un professionista della pasticceria vegana da contattare via mail per chiarire ogni possibile dubbio.

[www.dolcivegani.com](http://www.dolcivegani.com)





**ERIDANIA SCIROPPO D'AGAVE & STEVIA. DOLCETTA NATURALE CON METÀ CALORIE**

Una dolcificazione "alternativa", naturale e con un ridotto apporto calorico? La risposta è lo Sciroppo d'Agave & Stevia, che coniuga le caratteristiche dello sciroppo d'agave alla dolcezza della stevia. Firmato Eridania, marchio icona della dolcificazione, risponde a tutti quei consumatori che ricercano un prodotto di qualità senza rinunciare a gusto e benessere. Infatti mezzo cucchiaino di questo prodotto dolcifica come un cucchiaino di Eridania Sciroppo d'Agave, ma con un netto 50% in meno di apporto calorico. Inoltre il prodotto ha un basso Indice Glicemico ed è senza glutine.

[www.eridania.it](http://www.eridania.it)



**MARCHE MY BEST VEGGIE DI LIDL ITALIA**

Lidl Italia ha sviluppato una nuova linea con il marchio "My Best Veggie". Una gamma sfiziosa di oltre 20 prodotti vegetariani e vegani, che amplia l'offerta dedicata a chi è attento al proprio benessere introducendo in assortimento, accanto alla gamma biologica "Bio Organic" e agli articoli senza glutine o lattosio "Free From", prodotti di alta qualità a un prezzo conveniente. Dai burger di soia alla pasta fresca, dalle cotolette vegetali ai gelati, fino ad arrivare alle lasagne, il brand comprende articoli freschi e surgelati ricchi di gusto e subito pronti.

[www.lidl.it](http://www.lidl.it)



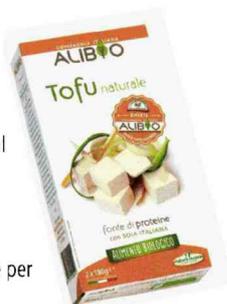
# La dispensa DI SLOWLY VEGGIE!

I consigli per gli acquisti green, realmente consapevoli

**TOFU NATURALE: BIOLOGICO, VEGETALE E RICCO DI PROTEINE**

Compagnia Italiana ALIBIO propone il Tofu Naturale, ottenuto in Italia da soia biologica nostrana (proveniente prevalentemente dall'Emilia Romagna). Questo prodotto permette di assaporare appieno il gusto del tofu e valorizzare al massimo le ricette, dando così vita a numerosi piatti ricchi di benessere. Il Tofu Naturale può essere insaporito anche semplicemente con delle spezie. Sminuzzato o a cubetti si può usare per ragù, spezzatini e insalate, mentre frullato come base per salse, mousse, creme salate e dolci.

[www.natura-nuova.com](http://www.natura-nuova.com)



**DA TURRI L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO RUSTICO 100% ITALIANO**

L'Azienda Turri ha sede nel territorio del Lago di Garda, zona particolarmente vocata per la produzione di olive. L'azienda ha iniziato a produrre quest'olio biologico nel 1989, attraverso metodologie di coltivazione riconosciute a livello internazionale, tanto che il prodotto è certificato dal Consorzio Prodotti Biologici. Dal gusto fruttato, è un olio delicato ideale per condire antipasti di verdure crude.

[www.turri.com](http://www.turri.com)



**CÉRÉAL BIO PRESENTA LE BARRETTE RAWFRUIT**

Delle barrette ad alto valore energetico a base di frutta bio, vegan, 100% gluten free e ricco in fibre. Rappresentano un'ottima scelta vegetale, gustosa e nutriente per coloro che desiderano prendersi cura di se stessi e che sono attenti al proprio benessere. Sono proposte in 2 gusti: Zenzero al limone con Mandorle e Anacardi oppure Anacardi e Mandorle al cacao.



**MILANOVEG: SANO GUSTO VEGANO**

MilanoVeg è un marchio di qualità artigianale che nasce da oltre settant'anni di esperienza nei prodotti da forno. La sua missione è proprio quella di creare eccellenti prodotti per la colazione di tutti i giorni, come la soffice brioche con granella di zucchero (anche nella versione con gocce di cioccolato) o l'intramontabile frolla a forma di "Esse" (classica o al cioccolato). Per una piccola pausa di piacere, una sfiziosa merenda o un goloso fine pasto, invece, si potrà optare per una linea di biscotti "tradizionali" ma pur sempre in chiave veg: dai Baci di Dama (alla vaniglia e al cioccolato) ai Canestrelli e alle Meringhe, dai Krumiri per arrivare infine ai Cantuccini, per accontentare i gusti di tutti.



[www.milanoveg.com](http://www.milanoveg.com)

**KAI E INSAL'ARTE. I ALI FATO CONTRO IL FREDDO**

Insal'Arte, brand d'eccellenza di OrtoRomi, annovera tra le sue numerose referenze il kale. Conosciuto in Italia anche come "cavolo riccio", quest'ortaggio si presta a essere consumato cotto, crudo e anche come base di estratti e centrifughe. Ricchissimo di vitamina C, K, B6, A e di sali minerali come manganese, calcio, potassio e magnesio, questo superfood dall'intenso colore verde è un aiuto naturale e validissimo per il mantenimento delle difese immunitarie, per la stimolazione delle funzioni cerebrali e per una corretta coagulazione sanguigna: tutto ciò a fronte di uno scarsissimo apporto calorico di sole 30 Kcal per 100 g. Il Baby Kale Insal'Arte è venduto già lavato e pronto da gustare nella comoda vaschetta da 90 g.



[www.insalarte.it](http://www.insalarte.it)

**DA RISOLI LA TAJINE DELLA LINEA DR. GREEN. VERSATILE E FUNZIONALE**

Mangiare sano vuole anche dire cucinare correttamente, con utensili che non rilascino sostanze nocive nei cibi, che permettano cotture delicate nel rispetto degli alimenti e dell'ambiente e che facilitino il tempo impiegato ai fornelli. Risoli ha adottato questa filosofia per la produzione della linea Dr. Green di cui fa parte anche la Tajine in alluminio pressofuso ad alto spessore (6 mm), dal diametro di 24 cm e di elevata qualità. Il suo coperchio in porcellana, con forma pensata per semplificare il ritorno della condensa verso il basso, favorisce la cottura e restituisce ai piatti tutte le caratteristiche naturali. Rapida da pulire grazie all'antiaderente certificato e sicuro, la Tajine è lo strumento ideale anche per preparare dolci o zuppe o come idea regalo per il prossimo Natale all'insegna del benessere.

[www.risoli.com](http://www.risoli.com)

**RUCHÈ DI MONTALBERA. UN VINO NATURALMENTE VEGAN**

Non è sempre facile acquistare vini certificati Vegan, ma per fortuna oggi l'offerta sta aumentando anche con prodotti di qualità come questo Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, prodotto dall'azienda piemontese Montalbera. Di colore rosso rubino, con leggeri riflessi violacei, tendenti al granato, dopo i primi anni di bottiglia ha un sapore caldo al palato, armonico e una lunghissima persistenza gustativa e aromatica finale. Il suo profumo è intenso, fruttato e con sentori tipici di petali di rosa e violetta.

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

**GLIAIRONI PRESENTANO I RISOTTI CON I PRESIDI SLOW FOOD**

Nasce una nuova linea di risotti gliAironi. Un'edizione limitata in 2000 pezzi numerati di preparati per risotto con materie prime selezionate e confezionati sottovuoto. Il primo risotto è già disponibile presso gli store Eatly ed è quello dedicato all'asparago di Albenga: privo della fibrosità tipica di altri asparagi, in bocca è morbido e burroso. Il riso Carnaroli utilizzato è con la gemma, ovvero la parte del chicco di riso in cui risiedono vitamine e preziosi elementi nutrizionali. Cuoce in 15 minuti.

